

Italienische Rezepte

Hummer Mit Wein Und Tomaten - Aragosta Fra Diavolo

Anzahl: 4 Personen Gattung: Frutti, Italien, Mare, Secondo, Meeresfrüchte

2	750 Gramm bis 1 kg wiegende Hummer	- und grobgehackt
	- der Länge nach in zwei	- (etwa 2 Tassen)
	- Hälften geteilt	1 Essl. Feingehackte frische
1/4 cup	Olivenöl	- Petersilie
1/4 cup	Feingehackte Zwiebeln	1 Teel. Getrocknetes Oregano,
1 Teel.	Feingehackter Knoblauch	- zerrieben
1 cup	Trockener Weißwein	1/4 Teel. Gemahlene, getrocknete
750 g	Feste, reife Tomaten,	- Chillies-Schoten (sic!)
	- geschält, entkernt,	1/2 Teel. Salz
	- vorsichtig ausgedrückt	

Den gallertartigen Magen hinter dem Kopf jedes Hummers und den damit verbundenen langen Darm herausnehmen und wegtun. Dann die grünlichbraune Leber und den schwarzen, kaviarähnlichen Rogen (falls vorhanden) entfernen und beiseite stellen. Mit einem schweren scharfen Messer oder mit der Küchenschere die Hummerscheren abschneiden und die flache Unterseite jeder großen Schere mit der Messerklinge spalten. Die kleinen Scheren und Fühler entfernen. In einer schweren, 25 bis 30 cm großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Hummerleiber und großen Scheren hineintun und bei großer Hitze 3 bis 4 Minuten braten, wobei sie ein- oder zweimal mit einer Zange umgewendet werden. Dann diese Teile auf einen Teller legen. Fast alles Fett aus der Pfanne abgießen und nur eine dünne Schicht auf dem Boden lassen. Zwiebel und Knoblauch hineintun und bei mäßiger Hitze und unter häufigem Umrühren 7 bis 8 Minuten braten, bzw. bis die Zwiebeln glasig, aber nicht braun sind. Den Wein hineingießen und bei großer Hitze und unter dauerndem Rühren rasch aufkochen lassen, bis er auf 1/2 Tasse eingekocht ist. Tomaten, Petersilie, Oregano, Pfefferschoten und Salz hinzufügen und die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Hummertteile zurück in die Pfanne legen, zudecken und bei mäßiger Hitze 8 bis 10 Minuten schmoren, wobei sie mehrere Male begossen werden. Kurz vor dem Anrichten die Hummerleber und den Rogen durch ein feines Sieb streichen und in die heiße Sauce rühren.

Die Sauce muss ohne zu kochen 1 bis 2 Minuten schwach ziehen. Die Sauce abschmecken und, falls nötig, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten legt man die Hummer in eine tiefe, vorgewärmte Servierschüssel und gießt die Sauce darüber.